

Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Einer besten Weissweine des Luberon

Beschreibung:
Der Grand Deffand Blanc stammt ausschliesslich aus besten Parzellen und wird im Barrique ausgebaut. Die Cuvée aus Roussanne und Grenache Blanc spiegelt die Qualitäten des traumhaften Terroirs ohne Kompromisse wider.

Aromenprofil:
(st) Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vanille und süße Birnen in der betörenden Nase, unterlegt mit Ananas, reifer Pfirsich und feiner Honignote. Fülliger Auftakt mit wiederum viel gelber Frucht und verführerischen Doldenblüten, großartige Balance zwischen cremigem Fluss und edler Frische, nun auch weiße Schokolade und Brioche, allgegenwärtige Vanillenoten bis ins cremig-weiche Finale.

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château La Verrerie (Bio)
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	75% Grenache Blanc, 25% Roussanne
Artikelnummer:	1242824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	75% Grenache Blanc, 25% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch